BF3Q SERIEN

Stekeovn for innbygging

brukerhåndbok

tenk deg mulighetene

Takk for at du kjøpte dette Samsung-produktet.
Du vil få mer fullstendig service hvis du registrerer produktet på

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

NORSK

bruke denne håndboken

Takk for at du valgte en innbyggingsovn fra SAMSUNG.

Denne brukerveiledningen inneholder viktig sikkerhetsinformasjon og instruksjoner som gjør det lettere å bruke og vedlikeholde apparatet.

Ta deg tid til å lese denne brukerveiledningen før du tar stekeovnen i bruk, og ta vare på boken for referanseformål.

Følgende symboler er brukt i teksten i denne brukerveiledningen.

		
ADVARSEL eller FORSIKTIG	**Viktig**	**Merk**

sikkerhetsinstruksjoner

Denne stekeovnen må installeres av en autorisert elektriker. Montøren er ansvarlig for å kople apparatet til strømnettet i henhold til gjeldende retningslinjer.

ELEKTRISK SIKKERHET

Hvis stekeovnen har blitt skadet under transport, må den ikke koples til.

- Dette apparatet må koples til strømnettet av en **autorisert elektriker**.
- Hvis det oppstår feil eller skade på apparatet, må det ikke brukes.
- **Reparasjoner** må utføres av en **autorisert reparatør**. Feilaktig reparasjon kan føre til stor fare for deg selv og andre. Hvis stekeovnen trenger reparasjon, kontakter du forhandleren eller et SAMSUNG-servicesenter.
- Hvis det er feil på strømledningen, må den skiftes ut med en spesiell ledning eller montasje, som kan leveres av produsenten eller en autorisert servicerepresentant.
- Elektriske ledninger og kabler må ikke berøre stekeovnen.
- Stekeovnen må koples til strømnettet via en godkjent kretsbryter eller sikring. Bruk aldri adaptere med flere kontakter eller skjøteledninger.
- Typeskiltet er plassert på høyre side av døren.
- Strømforsyningen til apparatet må slås av ved reparasjon eller rengjøring.
- Vær forsiktig når elektriske apparater koples til kontakter i nærheten av stekeovnen.
- Dette apparatet er ikke beregnet for å brukes av personer (inkludert barn) som er svekket fysisk, sansemessig eller mentalt, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

 **ADVARSEL:** Deler som man kan komme borti, kan bli varme under bruk. For å unngå brannskader bør små barn holdes unna.

 **ADVARSEL**: Apparatet må slås av før pæren skiftes, for å unngå fare for elektrisk støt. Når stekeovnen er i bruk, blir den innvendige overflaten svært varm.

SIKKERHET VED BRUK

- Denne stekeovnen er konstruert utelukkende for tilberedning av husholdningsmatvarer.
- Ved bruk blir den innvendige overflaten i stekeovnen varm nok til å forårsake brannskader. Varmeelementene eller de innvendige overflatene må ikke berøres før de er kjølt ned.
- Brennbare materialer må aldri oppbevares i stekeovnen.
- Stekeovnens overflater blir varme når apparatet brukes ved høy temperatur over lengre tid.
- Vær forsiktig når ovnsdøren åpnes. Varm luft og damp kan strømme raskt ut av åpningen.
- Ved tilberedning av retter som inneholder alkohol, kan alkoholen fordampe som følge av den høye temperaturen, og dampen kan begynne å brenne hvis den kommer i kontakt med en varm del av stekeovnen.
- Unngå bruk av spyleslange med høyt trykk eller dampstrålespylere, for din egen sikkerhet.
- Barn må holdes på sikker avstand mens stekeovnen er i bruk.
- Frossen mat, for eksempel pizza, må tilberedes på rist. Hvis det brukes bakeplate, kan den bli deformert på grunn av de store variasjonene i temperaturen.
- Ikke hell vann inn i stekeovnen når den er varm. Dette kan forårsake skade på den emaljerte overflaten.
- Døren på stekeovnen må være lukket under tilberedning.
- Bunnen i stekeovnen må ikke dekkes med aluminiumsfolie, og bakeplater eller -former må ikke settes på bunnen. Aluminiumsfolien blokkerer varmen, slik at det kan oppstå skade på den emaljerte overflaten og dårlige tilberedningsresultater.
- Fruktjuice lager flekker som kan være umulige å fjerne fra de emaljerte overflatene i stekeovnen. Bruk langpannen ved steking av kaker med mye fuktighet.
- Bakeutstyr må ikke plasseres på den åpne stekeovndøren.
- Dette apparatet er ikke ment for å brukes av små barn eller funksjonshemmede uten tilstrekkelig tilsyn av en ansvarlig voksen.
- Små barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Små mengder mat krever kortere koke- eller oppvarmingstid.
  Hvis du bruker like lang tid som vanlig, kan maten bli overopphetet eller svidd.

instruksjoner for avhending

AVHENDING AV EMBALLASJE

- Emballasjen til dette apparatet er resirkulerbar.
- Kast emballasjen i riktig beholder på et avfallsdeponi.

KASSERING AV GAMLE APPARATER

⚠ **ADVARSEL**: Før du kaster et gammelt apparat, må du gjøre det ubrukelig slik at det ikke kan oppstå fare. **Gjør dette ved å kople apparatet fra strømnettet og fjerne strømledningen.** Av hensyn til miljøet er det viktig at gamle apparater kastes på riktig måte.

- Apparatet må ikke kastes sammen med husholdningsavfall.
- Informasjon om innsamlingsdatoer og offentlige avfallsdeponier er tilgjengelig fra det lokale renholdsverket.

innhold

INSTALLERE STEKEOVNEN 6

6 Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren
6 Installasjon i et skap
7 Koble til strømnettet

DELER OG FUNKSJONER 8

8 Ovn
9 Betjeningsknapper
9 Tilbehør
10 Bruke tilbehøret
11 Sikkerhetsutkobling
11 Kjølevifte

FØR DU BEGYNNER 12

12 Stille klokken
13 Rengjøring ved oppstart

BRUK AV OVNEN 14

14 Stille inn stekefunksjonsmodus
15 Stille inn stekeovntemperaturen
15 Slå av stekeovnen
16 Sluttid
16 Steketid
17 Forsinket start
18 Kjøkkentimer
19 Automatisk tilberedning
20 Stekeovnlampe på / av
20 Barnesikringsfunksjon
20 Slå av pipesignalet
21 Stekeovnfunksjoner
29 Testretter

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD 30

30 Selvrensing
31 Damprengjøring
32 Etter at damprengjøringen er deaktivert
34 Rengjøre stekeovndøren
38 Sideholdere
39 Skifte lyspæren

GARANTI OG SERVICE 40

40 Vanlige spørsmål og feilsøking

TEKNISKE DATA 42

42 Tekniske data

installere stekeovnen



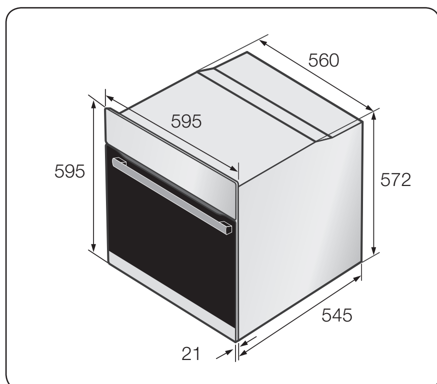
Den elektriske installasjonen av dette apparatet må utføres av en autorisert elektriker.
Stekeovnen må installeres i henhold til de medfølgende instruksjonene.
Fjern beskyttelsesplasten fra døren når stekeovnen er installert.

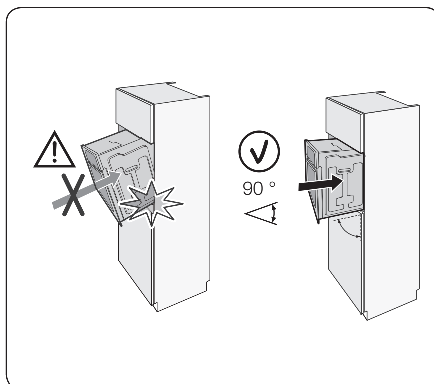
SIKKERHETSINSTRUKSJONER FOR INSTALLATØREN

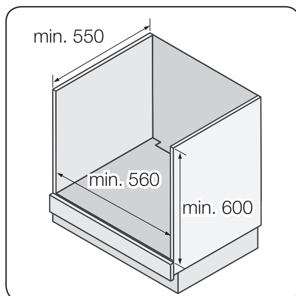
- Installasjonen må utføres slik at det er beskyttelse mot strømførende deler.
- Kjøkkenenheten der apparatet monteres må oppfylle kravene til stabilitet i DIN 68930.

INSTALLASJON I ET SKAP

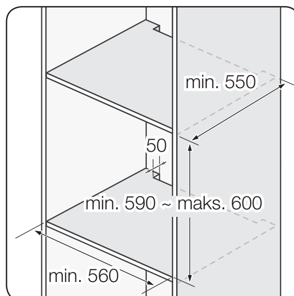
- Legg merke til minstekravene for klaring.
- Fest stekeovnen med skruer på begge sider.
- Stekeovnen føres inn i åpningen i riktig vinkel.



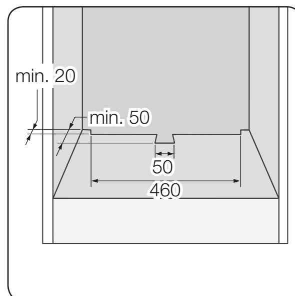




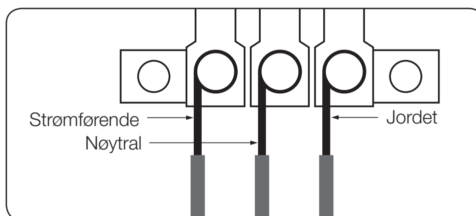
Høyt skap



Lavt skap



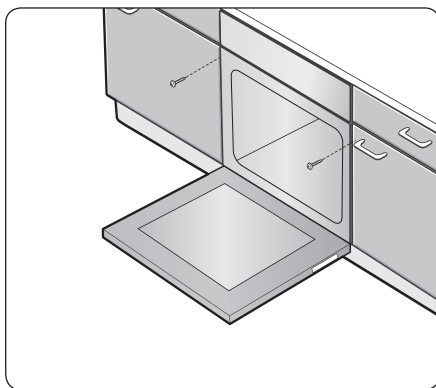
KOBLE TIL STRØMNETTET

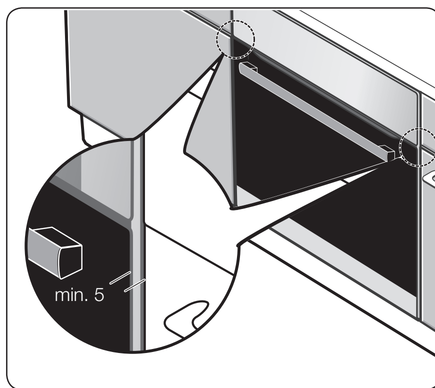


Elektriske tilkoplinger må utføres via tilkoplingsplaten som er festet bak på apparatet, av en elektromontør som forsikrer seg om at apparatet er tilkoplet i overensstemmelse med monteringsinstruksjonene og lokale retningslinjer.
Hvis apparatet ikke koples til strømnettet via en stikkontakt, må det brukes en flerpolet enhet (med kontaktmellomrom på minst 3 mm) på forsyningssiden av tilkoplingen, i henhold til sikkerhetskravene.

Når strømmen koples til, initialiseres elektronikken i stekeovnen. Dette nøytraliserer lyset i noen sekunder. Strømkabelen (H05 RR-F eller H05 VV-F, Min. 1,5 m, 1,5~2,5mm²) må være lang nok til å kobles til den innebygde ovnen som står på gulvet foran kjøkkenenheten.
Åpne bakdekselet på stekeovnen nederst (med en flat skrutrekker), og skru kontaktskruene og kabelklemmen helt ut før ledningene koples til kontaktene.

Jordingsledningen må koples til kontakten merket (⏚) på stekeovnen.
Hvis stekeovnen koples til strømnettet med en stikkontakt, må stikkontakten være tilgjengelig når stekeovnen er montert.
Vi tar intet ansvar for ulykker som følge av manglende eller utilstrekkelig jording.

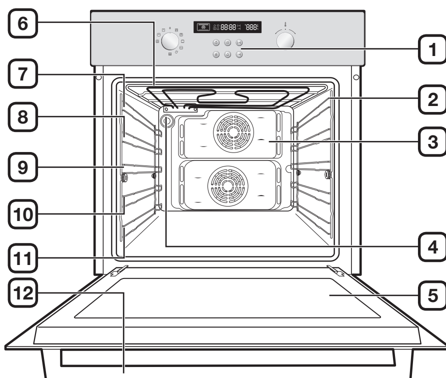




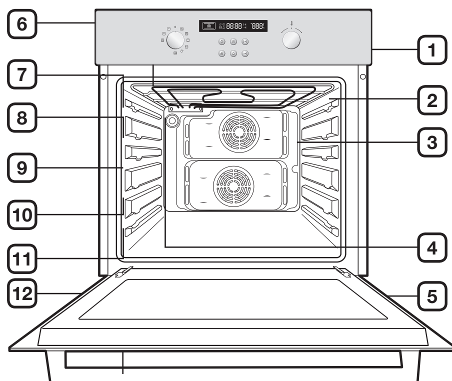
deler og funksjoner

OVN

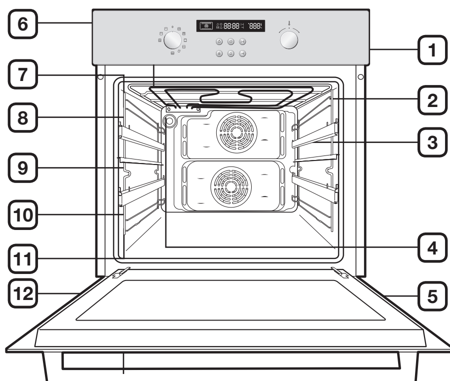
1. Kontrollpanel
2. Sideholder
3. Katalyttemaljert deksel
4. Stekeovnlamper
5. Glassdør
6. Øvre varmeelementer
7. Nivå 5
8. Nivå 4
9. Nivå 3
10. Nivå 2
11. Nivå 1
12. Dørhåndtak



BF3Q SERIEN



BF3Q SERIEN



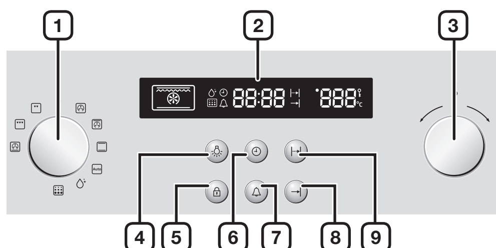
BF3Q SERIEN



Hyllenivåene er nummerert nedenfra og opp.
Nivå 4 og 5 brukes hovedsakelig til grillfunksjonen.
Se tilberedningstipsene for ulike retter i denne håndboken.

BETJENINGSKNAPPER

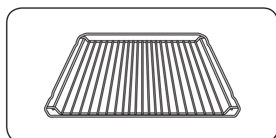
1. Velger for stekefunksjon
2. Display
3. Klokkeslett- / temperaturvelger
4. Lysknapp
5. Barnesikringsknapp
6. Klokke
7. Kjøkkentimer
8. Sluttid-knapp
9. Steketid-knapp



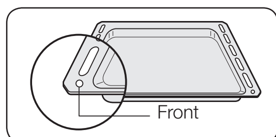
Velgeren for stekefunksjon og **Klokkeslett-/Temperaturvelgeren** er trykknapper. Trykk på knappene for å vri på dem.

TILBEHØR

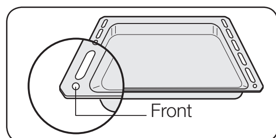
Følgende tilbehør leveres sammen med stekeovnen.



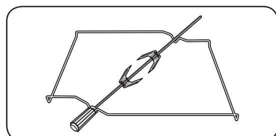
Trådrist, til tallerkener, kakeformer, stekefat og grillfat.



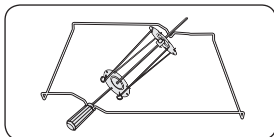
Bakeplate, til kaker og kjeks.



Langpanne (valgfri), for steking eller for å samle opp kjøttkraft eller fett.



Stekespiddinnsatsen (valgfri) består av et spidd, 2 klør, et avtakbart håndtak og et understell som passer inn på den tredje hyllen nedenfra. Når du vil bruke stekespiddinnsatsen, plasserer du spiddet i hullet i bakveggen inne i ovnen. Plasser langpannen på nivå 1 når du bruker spiddet.



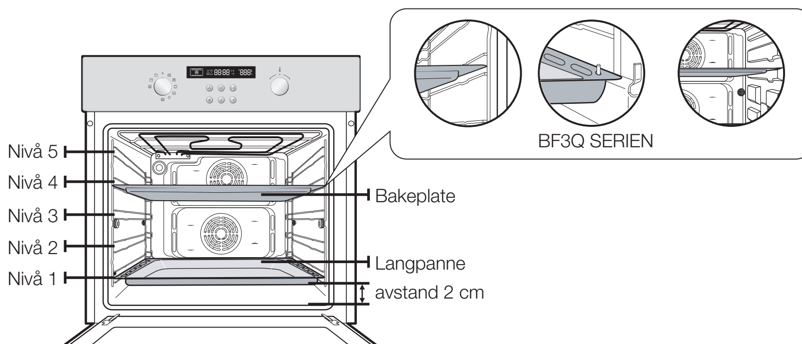
Stekespiddinnsats med kebabspidd (valgfri). Slik brukes den:

- Plasser langpannen (uten trefot) på nivå 1 for å samle opp stekesjyen, eller sett den nederst i ovnen hvis kjøttstykket som skal stekes, er for stort.
- Stikk en av gaflene inn i spiddet, plasser kjøttstykket på spiddet.
- Halvkokte poteter og grønnsaker kan plasseres langs kantene i langpannen slik at de blir stekt samtidig.
- Plasser understellet på den midtre hyllen med "v"-formen vendt fremover.
- Det blir lettere å sette inn spiddet hvis du skrur fast håndtaket på den butte enden.
- Plasser spiddet i understellet med den spisse enden vendt bakover, og skyv forsiktig til tuppen av spiddet kommer inn i roteringsmekanismen bak i ovnen. Den butte enden av spiddet må ligge i "v"-formen. (Spiddet har to knaster som skal være nærmest ovnsdøren for å hindre at spiddet glir fremover. Knastene fungerer også som feste for håndtaket.)
- Skru av håndtaket før stekingen startes. Når stekingen er ferdig, skrur du på håndtaket igjen for å gjøre det lettere å ta ut spiddet fra understellet.

BRUKE TILBEHØRET

Bakeplaten, langpannen og trådristen må settes riktig inn i sidesporene. Vær forsiktig med varme redskaper og overflater når du tar tilberedt mat ut av stekeovnen.

Eksempel : Nivå 1: Langpanne
Nivå 4: Bakeplate





Når du bruker langpannen eller bakeplaten til å samle opp væske fra maten som tilberedes, må du forsikre deg om at pannen eller platen er satt riktig inn i sidesporene. Hvis platen/pannen berører overflaten i bunnen av stekeovnen, kan det føre til skader på emaljeoverflaten. Plater og panner som settes inn på nivå 1, må ha minst 2 cm avstand til bunnen av stekeovnen.

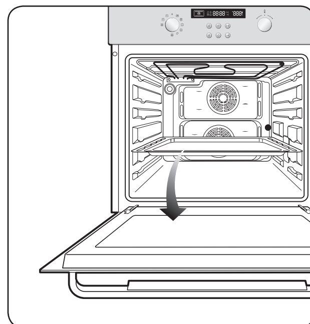
Trådrist, bakeplate og dyp plate

Plassere trådristen

Sett trådristen på ønsket nivå i stekeovnen.

Plassere bakeplaten eller langpannen

Sett inn bakeplaten og/eller den dype platen på ønsket nivå.



SIKKERHETSUTKOBLING

- Hvis du ikke spesifiserer en steketid, vil stekeovnen slå seg av etter tidsrommet som er angitt nedenfor.

Utkoblingstid for ulike temperaturinnstillinger

Under 105 °C	16 timer
Fra 105 °C til 240 °C	8 timer
Fra 245 °C til 300 °C	4 timer

- Stekeovnens elektriske kretser inneholder et temperaturstyrt slukkesystem. Hvis stekeovnen varmes opp til unormalt høy temperatur, vil systemet stenge av strømforsyningen til varmeelementene en stund.

KJØLEVIFTE

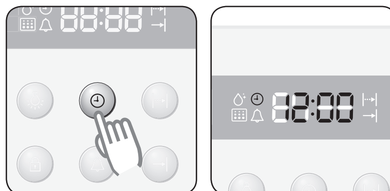
Under steking er det normalt av ventilen slipper ut varm luft foran på stekeovnen.

- Kjøleviftene vil fortsette å gå en stund etter at stekeovnen har vært i bruk. Den slås av når temperaturen i stekeovnen har sunket til 60 °C eller etter 25 minutter.

STILLE KLOKKEN

Når du kobler til strømmen for første gang, må du bruke produktet etter at du har stilt inn tiden.

1 Trykk på **Klokke**-knappen. “ ⏲ ” og “12: ” blinker.



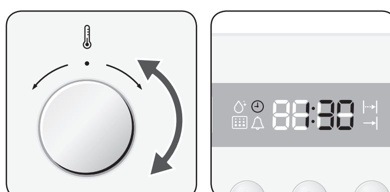
2 Vri på **Klokkeslett-/ Temperaturvelgeren** for å stille tidspunkt.
Eksempel: Hvis du vil stille inn 1:30



3 Trykk på **Klokke**-knappen. “ ⏲ ” og “ :00” blinker.



4 Vri på **Klokkeslett-/ Temperaturvelgeren** for å stille minutter. “ ⏲ ” blinker.



5 Trykk på **Klokke**-knappen for å fullføre innstillingen av klokken, eller vent ca. 10 sekunder. “ ⏲ ” forsvinner, og “30” slutter å blinke. Displayet viser klokkeslettet. Apparatet er nå klart for bruk.



RENGJØRING VED OPPSTART

Rengjør stekeovnen grundig før den brukes for første gang.

 Ikke bruk skarpe gjenstander eller slipende materialer. Dette kan føre til skade på stekeovnoverflaten. Bruk vanlig rengjøringsmiddel på stekeovner med emaljert front.

Slik rengjør du stekeovnen

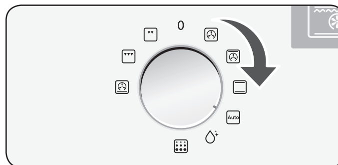
1. Åpne døren. Stekeovnlampen tennes.
2. Rengjør alle platene, tilbehøret og sidesporene med varmt vann eller oppvaskmiddel, og tørk av med en myk og ren klut.
3. Vask stekeovnen innvendig på samme måte.
4. Tørk av fronten av apparatet med en fuktig klut.

Kontroller at klokken er riktig innstilt. Fjern tilbehøret og bruk stekeovnen med konveksjonsinnstilling på 200 °C i 1 time før den tas i bruk. Du vil kjenne en spesiell lukt. Dette er normalt, men du må lufte kjøkkenet godt mens stekeovnen brennes inn.

bruk av ovnen

STILLE INN STEKEFUNKSJONSMODUS

Vri på **Velgeren for stekefunksjon** for å velge ønsket stekeovnfunksjon.



Ovnsmoduser

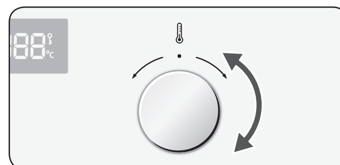
Følgende tabell representerer forskjellige ovnsmoduser og innstillinger for ovnen. Bruk tabellene med tilberedningsveiledning for disse modusene på de neste sidene.

Modus	Beskrivelse
	Konvensjonell Maten varmes opp av de øvre og nedre oppvarmingselementene. Denne innstillingen egner seg for baking og steking.
	Overvarme + konveksjon Vi anbefaler denne modusen til steking av kjøtt. Overvarmeelementet er i bruk, og viftene går for å sirkulere den varme luften som kommer fra øvre og nedre oppvarmingselement på bakveggen.
	Konveksjon Maten varmes opp av varmluft fra oppvarmingselementet på bakveggen og sirkuleres av to vifter. Denne innstillingen gir ensartet oppvarming og er ideell for frossen ferdigmat og kaker og croissanter. Denne modusen kan brukes til baking på to nivåer.
	Stor grill Maten varmes opp av de øvre oppvarmingselementene. Vi anbefaler denne modusen for grilling av biffer, pølser og ostesmørbrød.
	Liten grill Denne modusen er ideell for grilling av små mengder mat, for eksempel baguetter, ost eller fiskefileter. Plasser maten midt på risten, ettersom bare det minste oppvarmingselementet i midten er i funksjon.

Modus	Beskrivelse
	Undervarme + konveksjon Det nedre oppvarmingselementet og oppvarmingselementet på bakveggen genererer varmluft som sirkuleres av viftene. Denne modusen er ideell for tilberedning av mat som f.eks. quiche, pizza, brød og ostekaker.
Auto	**Automatiske menyprogrammer** Du kan velge 15 automenyprogrammer til baking, steking og koking. Modusen, tilberedingstiden og temperaturene er forhåndsprogrammert for å gjøre det enkelt. Du bare velger elementet og passende porsjonsalternativ.

STILLE INN STEKEOVNTEMPERATUREN

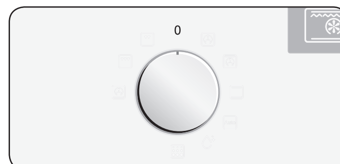
1 Vri på **Klokkeslett-/Temperaturvelgeren** for å justere temperaturen i trinn på 5 °C.
40 °C-250 °C
40 °C-300 °C (stor og liten grill)



Temperaturen kan justeres mens stekingen pågår.

SLÅ AV STEKEOVNEN

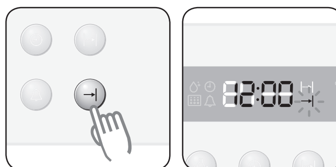
Slå av stekeovnen ved å vri **Velgeren for stekefunksjon** til “Av”-stilling.



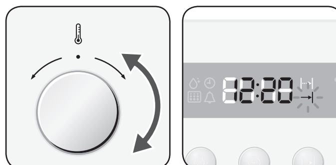
SLUTTID

Du kan stille inn sluttid mens stekingen pågår.

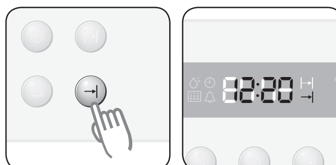
1 Trykk på **Sluttid**-knappen.
Eksempel: Gjeldende klokkeslett er 12:00



2 Vri på **Klokkeslett-/Temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket sluttid.



3 Trykk på **Sluttid**-knappen.
Ovnen bruker den valgte sluttiden hvis du ikke trykker på **Sluttid**-knappen innen 5 sekunder.

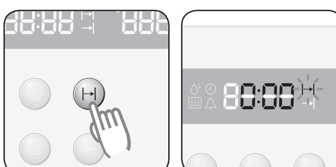


Mens stekingen pågår kan du justere den tidligere innstilte sluttiden med **Klokkeslett-/Temperaturvelgeren** for best mulig stekeresultat.

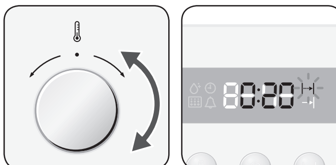
STEKETID

Du kan stille inn steketid mens stekingen pågår.

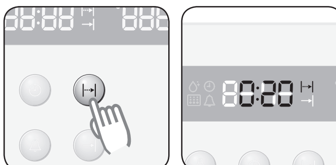
1 Trykk på knappen **Tilberedingstid**.



2 Vri på **Klokkeslett-/Temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket steketid.



3 Trykk på **Steketid**-knappen.
Ovnen bruker den valgte steketiden automatisk hvis du ikke trykker på **Steketid**-knappen innen 5 sekunder.



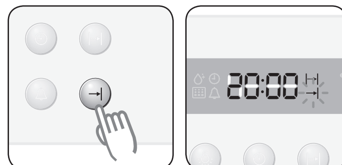
Mens stekingen pågår kan du justere den tidligere innstilte steketiden med **Klokkeslett-/Temperaturvelgeren** for best mulig stekeresultat.

FORSINKET START

Eksempel 1- Steketiden velges først

Hvis sluttid stilles inn etter at steketiden er stilt inn, vil stekeovnen beregne steketid og sluttid, og om nødvendig finne et senere starttidspunkt.

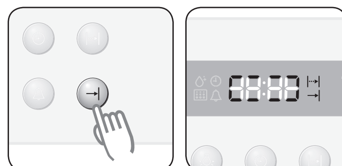
1 Trykk på **Sluttid**-knappen.
Eksempel: Gjeldende klokkeslett er 15:00, og ønsket steketid er 5 timer.



2 Vri på **Klokkeslett-/Temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket sluttid.
Eksempel: Du vil steke i 5 timer og være ferdig klokken 20:30:00.



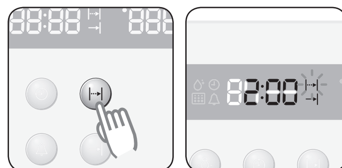
3 Trykk på **Sluttid**-knappen.
Et “ ”-symbol vises inntil det forsinkede startpunktet.



Eksempel 2- Sluttiden velges først

Hvis steketid stilles inn etter at sluttiden er stilt inn, vil stekeovnen beregne steketid og sluttid, og om nødvendig finne et senere starttidspunkt.

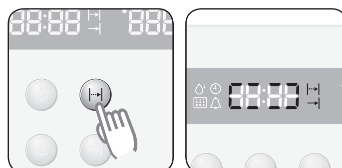
1 Trykk på **Tilberedingstid**-knappen.
Eksempel: Gjeldende klokkeslett er 15:00, og ønsket sluttid er 17:00.



2 Vri på **Klokkeslett-/Temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket tilberedingstid.
Eksempel: Du vil steke i 1 time og 30 minutter og være ferdig klokken 17:00.

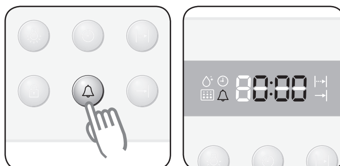


3 Trykk på **Tilberedingstid**-knappen.
Et “ ”-symbol vises inntil det forsinkede startpunktet.



KJØKKENTIMER

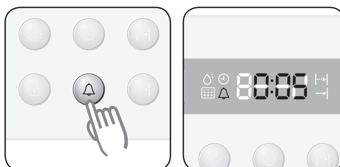
1 Trykk én gang på **Kjøkkentimer**-knappen.
“ 🔔 ” blinker.



2 Vri på **Klokkeslett-/Temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket tid.
Eksempel: 5 minutter



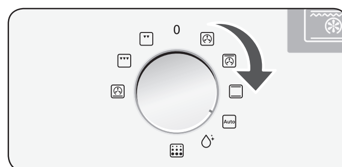
3 Trykk på **Kjøkkentimer**-knappen for å starte kjøkkentimeren. Når den valgte tiden har gått, høres et lydsignal.



Trykk og hold inne **Kjøkkentimer**-knappen i 2 sekunder for å avbryte timeren.

AUTOMATISK TILBEREDNING

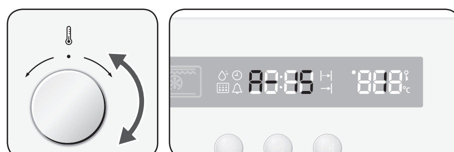
1 Vri på **Velgeren for stekefunksjon** for å bruke automatisk tilberedning.



2 Velg ønsket oppskrift ved å vri **Klokkeslett-/Temperaturvelgeren** til høyre eller venstre. Når ønsket oppskrift er valgt venter du 5 sekunder for å velge vekt. Hvis oppskriften har fast vekt, starter tilberedningen umiddelbart.

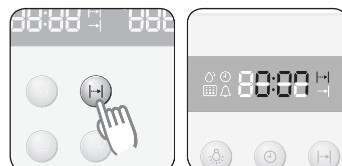


3 Velg vekt ved å vri **Klokkeslett-/Temperaturvelgeren** til høyre eller venstre. Forvarmingstid (min:sek.) vises, og nedtellingen starter 5 sekunder etter at vekten er valgt. Ved oppskrift uten forvarming vises gjenværende steketid (time:min.).



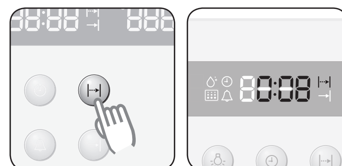
Når forvarmingen er fullført,
piper ovnen, og den gjenværende tilberedingstiden (time:min.) vises. La ovnen stå på forvarming til maten er satt inn i ovnen, og trykk på **Steketid**-knappen.

4 Trykk på knappen **Tilberedingstid**. Nedtelling av steketiden vises. Trinn-1 av stekingen begynner.



Når den når tiden for “Snu/vend”
piper den for å informere om at det er tid for å snu/vende. Når retten er snudd/vendt stopper stekingen til du trykker på **Steketid**-knappen.

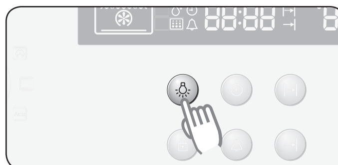
5 Trykk på knappen **Tilberedingstid**. Ovnen slutter å pipe, og stekingen fortsetter.



STEKEOVNLAMPE PÅ / AV

1 Trykk på knappen **Lampe**.

1.	Av
2.	På

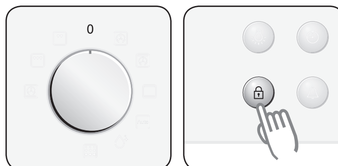


Lampen slås automatisk av etter 5 minutter.

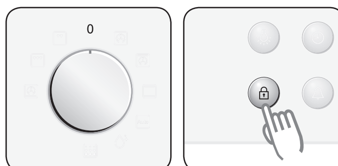
BARNESIKRINGSFUNKSJON

Du kan bruke barnesikringen mens stekeovnen står i standby-modus.

1 Vri **Velgeren for stekefunksjon** til “Av”-stilling. Trykk og hold inne **Barnesikring**-knappen i 3 sekunder. (🔒) vises i displayet.



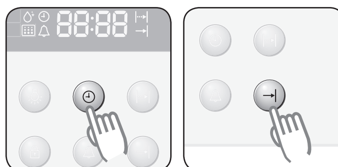
2 Vri **Velgeren for stekefunksjon** til “Av”-stilling. Trykk og hold inne **Barnesikring**-knappen på nytt i 3 sekunder for å oppheve sikringen.



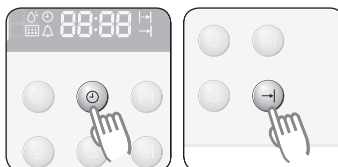
Når stekeovnen er låst fungerer ingen knapper eller velgere bortsett fra barnesikringsknappen.

SLÅ AV PIPESIGNALET

1 Slå av pipesignalet ved å trykke på **Klokke-** og **Sluttid**-knappene samtidig, og hold dem inne i 3 sekunder.



2 Slå på pipesignalet igjen ved å trykke på **Klokke-** og **Sluttide**-knappen samtidig på nytt, og hold dem inne i 3 sekunder.



STEKEOVNFUNKSJONER

Stekeovnen har blant annet følgende funksjoner

1. Konvensjonell

Anbefalt temperatur: 200 °C
Den konvensjonelle funksjonen er ideell for steking av mat på én plate. Både øvre og nedre varmeelement brukes til å varme opp stekeovnen.
Vi anbefaler at ovnen forvarmes ved konvensjonell oppvarming.

Matvare	Hyllenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen lasagne (500-1000 g)	3	Rist	180-200	40-50
Hel fisk (f.eks. ørret) (300-1000 g) 3-4 stykker på hver side DRYPP OLJE	3/2	Rist/ langpanne	240	15-20
Fiskefileter (500-1000 g) 3-4 stykker på hver side DRYPP OLJE	3	Bakeplate	200	13-20
Frosne koteletter (350-1000 g) hakket kjøtt med skinke, ost eller soppfyll DRYPP OLJE	3	Bakeplate	200	25-35
Frosne koteletter av kjøttdeig, gulrøtter, beter eller poteter (350-1000 g) DRYPP OLJE	3	Bakeplate	200	20-30
Svinekoteletter (500-1000 g) DRYPP OLJE, SALT OG PEPPER	3/2	Rist/ langpanne	200	40-50
Bakt potet (delt i to) (500-1000 g)	3	Bakeplate	180-200	30-45
Frossen kjøttrull med soppfyll, frossen (500-1000 g) DRYPP OLJE	3	Bakeplate	180-200	40-50
Sukkerbrød (250-500 g)	2	Rist	160-180	20-30
Marmorkake (500-1000 g)	2	Rist	170-190	40-50
Gjærkake på plate med frukt og skorpe (1000-1500 g)	2	Bakeplate	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Rist	190-200	25-30

2. Overvarme + konveksjon

Anbefalt temperatur: 190 °C
Overvarmeelementet er på, og viften kjøres slik at varmluften sirkulerer kontinuerlig.
Vi anbefaler at ovnen forvarmes med overvarme og konveksjon.

Matvare	Hyllenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Svinestek med ben (1000 g) BØRST MED OLJE OG KRYDDER	3/2	Rist/langpanne	180-200	50-65
Svinebog (1000-1500 g) MARINÉR	2	Bakeplate	180-230	80-120
Hel kylling (800-1300 g) BØRST MED OLJE OG KRYDDER	2/1	Rist/langpanne	190-200	40-65
Biff av kjøtt eller fisk (400-800 g) DRYPP OLJE, SALT OG PEPPER	3	Rist/langpanne	180-200	15-35
Kyllingfileter (500-1000 g) BØRST MED OLJE OG KRYDDER	4/3	Rist/langpanne	200-220	25-35
Stekt fisk (500-1000 g) bruk ildfast form BØRST MED OLJE	2	Rist	180-200	30-40
Roastbeef (800-1200 g) BØRST MED OLJE OG KRYDDER	2/1	Rist/langpanne Legg til 1 kopp vann.	200-220	45-60
Andebryst (300-500 g)	4/3	Rist/langpanne Legg til 1 kopp vann.	180-200	25-35

3. Konveksjon

Anbefalt temperatur: 170 °C
Denne funksjonen steker mat på opptil tre plater, og er også egnet til stek.
Stekingen foregår ved at varmeelementet på den bakre veggen varmes opp, og viften fordeler varmen.
Vi anbefaler at ovnen forvarmes med konveksjon.

Matvare	Hyllenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Lammeribbe (350-700 g) BØRST MED OLJE OG KRYDDER	3/2	Rist/ langpanne	190-200	40-50
Stekte bananer (3-5 stk.), skjær med kniv langs toppen, legg til 10-15 g sjokolade, 5-10 g hakkede nøtter, drypp sukkervann, pakk inn i aluminiumsfolie.	3	Rist	220-240	15-25
Bakte epler 5-8 stk. på 150-200 g hver Ta ut kjernene, legg til rosiner og syltetøy. Bruk ildfast form.	3	Rist	200-220	15-25
Koteletter av hakket kjøtt (300-600 g) DRYPP OLJE	3	Bakeplate	190-200	18-25
Kjøttpudding med fyll, russisk (500-1000 g) BØRST MED OLJE	3	Bakeplate	180-200	50-65
Frosne kroketter (500-1000 g)	2	Bakeplate	180-200	25-35
Frosne pommes frites (300-700 g)	2	Bakeplate	180-200	20-30
Frossen pizza (300-1000 g)	2	Rist	200-220	15-25
Eple- og mandelkake (500-1000 g)	2	Rist	170-190	35-45
Fersk croissant (200-400 g) (ferdigdeig)	2	Bakeplate	180-200	15-25

4. Stor grill

Anbefalt temperatur: 240 °C
Den store grillfunksjonen griller store mengder flat mat, som biffer, snitzler og fisk. Den er også egnet til smørbrød. Både overvarmeelementet og grillen er på i denne innstillingen.
Vi anbefaler at ovnen forvarmes med stor grill-funksjonen.

Matvare	Hyllenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pølser (tykke) 5-10 stk.	4/3	Rist/ langpanne	220	5-8 snu 5-8
Pølser (tynne) 8-12 stk.	4/3	Rist/ langpanne	220	4-6 snu 4-6
Smørbrød 5-10 stk.	5	Rist	240	1-2 snu 1-2
Ostesmørbrød 4-6 stk.	4/3	Rist/ bakeplate	200	4-8
Frosne pannekaker med fyll, russiske (200-500 g)	3	Bakeplate	200	20-30
Oksesteik (400-800 g)	4/3	Rist/ langpanne	240	8-10 snu 5-7

5. Liten grill

Anbefalt temperatur: 240 °C
Denne innstillingen er ment for grilling av mindre mengder flat mat, for eksempel biff, snitzler, fisk og smørbrød, plassert midt på platen. Bare overvarmeelementet er i bruk.
Vi anbefaler at ovnen forvarmes med liten grill-funksjonen.
Sett maten midt på platen.

Matvare	Hyllenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen ovnscamembert (2-4 stk. 75 g hver) SETTES I KALD OVN (uten forhåndsoppvarming)	3	Rist	200	10-12
Frosne baguetter med pålegg (tomat og mozzarella eller skinke og ost)	3/2	Rist/ bakeplate	200	15-20
Frosne fiskepinner (300-700 g) SETTES I KALD OVN (uten forhåndsoppvarming) DRYPP OLJE	3/2	Rist/ bakeplate	200	15-25
Frossen fiskeburger (300-600 g) SETTES I KALD OVN, DRYPP OLJE	3	Bakeplate	180-200	20-35
Frossen pizza (300-500 g) SETTES I KALD OVN (uten forhåndsoppvarming)	3/2	Rist/ bakeplate	180-200	23-30

6. Undervarme + konveksjon

Anbefalt temperatur: 190 °C
Innstillingen Undervarme + konveksjon er for oppskrifter der resultatet skal være fuktig på toppen og ha sprø bunn, for eksempel pizza, quiche lorraine, åpne fruktkaker og ostekaker.
Vi anbefaler at ovnen forvarmes med undervarme og konveksjon.

Matvare	Hyllenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pai av gjærdeig med epler, frossen (350-700 g)	3	Rist	180-200	15-20
Butterdeig, små paier med fyll, frossen (300-600 g) PENSLES MED EGGEPLOMME, SETTES I KALD OVN (uten forhåndsoppvarming)	3	Bakeplate	180-200	20-25
Kjøttboller i saus (250-500 g) bruk ildfast form	3	Rist	180-200	25-35
Butterdeig (500-1000 g) PENSLE MED EGGEPLOMME	3	Bakeplate	180	15-23
Cannelloni i saus (250-500 g) bruk ildfast form	3	Rist	180	22-30
Gjærdeigpaier med fyll (600-1000 g) PENSLE MED EGGEPLOMME	3	Bakeplate	180-200	20-30
Hjemmelaget pizza (500-1000 g)	2	Bakeplate	200-220	15-25
Hjemmebakt brød (700-900 g)	2	Rist	170-180	45-55

7. Automatiske menyprogrammer

Følgende tabell viser 15 automatiske programmer for steking og baking. Den viser mengde, vekt og anbefalinger. Tilberedningsmodus og tider er forhåndsprogrammert. Du kan bruke disse retningslinjene som veiledende for annen tilberedning. Sett alltid maten i kald ovn.

Nr.	Matvare	Vekt (kg)	Tilbehør	Hyllenivå
1	Frossen pizza	1- 0,3-0,6 2- 0,7-1,0	Rist	2
	Sett den frosne pizzaen midt på risten. Vi anbefaler innstilling for 0,3-0,6 kg for tynne pizzaer, og 0,7-1,0 kg for pizzaer med tykt fyll.			
2	Frosne pommes frites	1- 0,3-0,5 2- 0,5-0,7	Bakeplate	2
	Fordel de frosne pommes fritene utover bakeplaten. Den første innstillingene anbefales for tynne pommes frites, den andre anbefales for tykke pommes frites. Bruk bakepapir. Vi anbefaler å snu pommes fritene etter to tredeler av steketiden.			
3	Frosne kroketter	1- 0,3-0,6 2- 0,7-1,0	Bakeplate	2
	Plasser de frosne potetkrokettene jevnt utover bakeplaten. Vi anbefaler å snu krokettene etter to tredeler av steketiden.			
4	Fersk lasagne	1- 0,3-0,5 2- 0,8-1,0	Rist	3
	Bruk ildfast form. Plasser den kalde eller hjemmelagde lasagnen på risten midt i ovnen.			
5	Dampet fisk	1. 0,2-0,4 2. 0,5-0,7 3. 0,8-1,0	Rist	2
	Plasser klargjort fisk (f.eks. ørret, kolje, torsk) i en passende ildfast form med lokk. Legg til væske til bunnen av formen er dekket, f.eks. 3-4 ts. sitronsaft, hvitvin eller vann, og legg på lokket. Plasser formen på risten. Hvis du foretrekker en stekt overflate, børster du fiskeskinnet med olivenolje og setter inn formen uten lokk.			
6	Stekt kylling	1. 0,8-1,0 2. 1,1-1,3	Rist Langpanne	2 1
	Pensle kald kylling med olje og krydder, og plasser den med brystet opp på risten.			
7	Biffer	1. 0,3-0,6 2. 0,6-0,8	Rist Langpanne	4 3
	Plasser 2-6 biffer side ved side jevnt fordelt på risten. Den første innstillingen er for tynne biffer, den andre for tykke biffer. Snu steken når du hører pipesignalet. Trykk på STEKETID-knappen for å fortsette den automatiske stekingen.			

Nr.	Matvare	Vekt (kg)	Tilbehør	Hyllenivå
8	Stekt kjøtt	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1 3. 1,2-1,4	Rist Langpanne	2 1
	Mariner steken og plasser den på risten. Ha 1 kopp vann i langpannen. Snu steken når du hører pipesignalet. Ta ut av ovnen, pakk inn i aluminiumsfolie og la den hvile i 5-10 minutter.			
9	Kake	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8 3. 0,9-1,0	Rist	2
	Plasser deigen i en passende, dyp bakeform for formkake eller sukkerbrød. Dette programmet passer til deiger som marmorkake, sitronkake og nøttekake.			
10	Muffins	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8	Rist	2
	Plasser muffinsdeigen i et muffinsbrett av metall beregnet på 12 muffins. Plasser brettet på risten. 0,5 -0,6 kg vekt anbefales for muffins som veier 45 g hver, 0,7-0,8 kg anbefales for mellomstore muffins som veier 65 g hver.			
11	Heving av deig	1. pizzadeig 2. gjærdeig 3. surdeig	Rist	2
	Den første innstillingen er for heving av gjærdeig til pizza eller kake, eller til forheving av brøddeig. Plasser deigen i en stor, rundt form, og dekk med plastfolie. Innstilling 2 er for brøddeig som gjærdeig eller surdeig. Innstilling 3 er for surdeig. Kna den forhevede deigen godt, plasser den i bakeformen, og dekk med plastfolie.			
12	Hvitt brød	1. 0,75-0,85	Rist	2
	Dette programmet egner seg for brødblandinger med 500 g hvetemel. Følg instruksjonene på pakken. Plasser gjærdeigen i en rektangulær bakeform. Børst toppen av deigen med vann. Skjær et snitt med kniv langs midten.			
13	Grovbrød	1. 0,75-0,85	Rist	2
	Dette programmet egner seg for brødblandinger med 500 g hvete- og rugmel. Følg instruksjonene på pakken. Ha surdeigen i en passende rektangulær bakeform. Børst toppen av deigen med vann. Skjær et snitt med kniv langs midten.			
14	Rundstykker/ciabatta	1. 0,2-0,4 2. 0,6-0,8	Bakeplate	3
	Den første innstillingen passer til deig i små biter så som rundstykker, eller fersk deig til croissanter (4-8 stk.). Innstilling 2 passer til deig som brukes til hjemmelagede ciabattaer eller baguetter (2-6 stk.). Bruk bakepapir.			
15	Hjemmelagd pizza	1. 0,2-0,6 2. 0,8-1,2	Bakeplate	2
	Den første innstillingen passer til pizzasnacks (7-9 stk.). Innstilling 2 passer til én rund eller plateformet pizza. Vektene omfatter fyll som saus, grønnsaker, skinke og ost. Hvis du foretrekker kraftig skorpe, anbefaler vi at du forvarmer ovnen med undervarme pluss konveksjonsmodus i 5 minutter.			

TESTRETTER

I henhold til standard EN 60350

1. Baking

Anbefalingene for baking gjelder forvarmet ovn.

Matvaretype	Rett og notater	Hyllenivå	Tilberedings-modus	Temp. (°C)	Tilberednings-tid (min.)
Småkaker	Bakeplate	2	Konvensjonell	170-190	15-25
	Langpanne + bakeplate	1+4	Konveksjon	150-170	20-30
Sukkerbrød uten fett	Bakeform på rist (mørk, ø 26 cm)	1	Konvensjonell	160-180	25-35
Eplepai	Rist + Bakeplate + 2 kakeformer (mørk, ø 20 cm)	1+3	Konveksjon	170-190	80-100
	Rist + 2 kakeformer (mørk, ø 20 cm)	1 plassert diagonalt	Konvensjonell	180-200	75-85

2. Grilling

Forvarm ovnen i 5 minutter med stor grill-funksjonen.
Bruk denne funksjonen med en temperaturinnstilling på maksimalt 300 °C.

Matvaretype	Rett og notater	Hyllenivå	Tilberedings-modus	Temp. (°C)	Tilberednings-tid (min.)
Toast med hvitt brød	Rist	5	Stor grill	300	1. 1-2 2. 1-1½
Biffburgere	Rist/ langpanne (for å samle opp væske)	4 / 3	Stor grill	300	1. 7-10 2. 5-8

SELVRENSING

Denne modusen er for automatisk rensing av ovnen.
Denne modusen brenner bort resterende fett i ovnen slik at det kan tørkes av når ovnen kjøler seg ned.
Under selvrensingen (pyrolytisk selvrensing) låses døren automatisk.

Dørlåsing ( )	Når ovnstemperaturen varmes opp til 300 °C, vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn.
Opplåsing	Når ovnstemperaturen faller under 260 °C, vil døren låses opp automatisk.

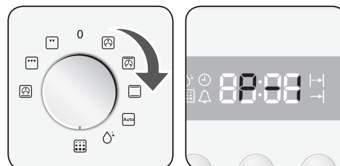
Advarsel

- Under denne prosessen blir ovnen veldig varm.
- Barn må holdes på trygg avstand.

Obs! Før du prøver å utføre en selvrensingsfunksjon, må alle tilbehørdeler tas ut av ovnen.

Fjern noen store partier med smuss manuelt på forhånd.
Fordi tykke matvarerester, fett og kjøttsjy er brennbare, kan det oppstå brann i ovnen under selvrensing.

1. Vri **betjeningsknotten** til selvrensingsmodus.



2. Vri **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** til nivå 1, 2 eller 3 avhengig av smussnivået i ovnen. Etter 5 sekunder og hvis det ikke er flere justeringer, begynner ovnen automatisk på det valgte nivået.

Nivå	Varighet
P1 (Lavt)	ca. 120 minutter
P2 (Middels)	ca. 150 minutter
P3 (Høyt)	ca. 180 minutter



3. Når ovnen har kjølt seg ned, tørker du av ovnsdøren og langs kantene med en fuktig klut.

DAMPRENGJØRING

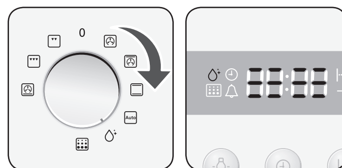
1. Fjern alt tilbehør fra stekeovnen.

2. Hell omtrent 400 ml vann ned i bunnen av den tomme ovnen. Bruk kun normalt vann, ikke destillert vann.

3. Lukk stekeovndøren.


Forsiktig
Damprengjøringssystemet kan bare slås på når ovnen er kjølt ned helt til romtemperatur. La ovnen bli helt nedkjølt hvis systemet ikke fungerer.

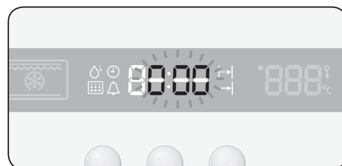
4. Vri **betjeningsknotten** til damprengjøringsmodus.



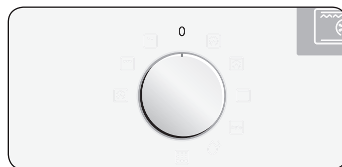
5. Etter en viss tid blir varmeelementet ferdig, og lampen forblir på.



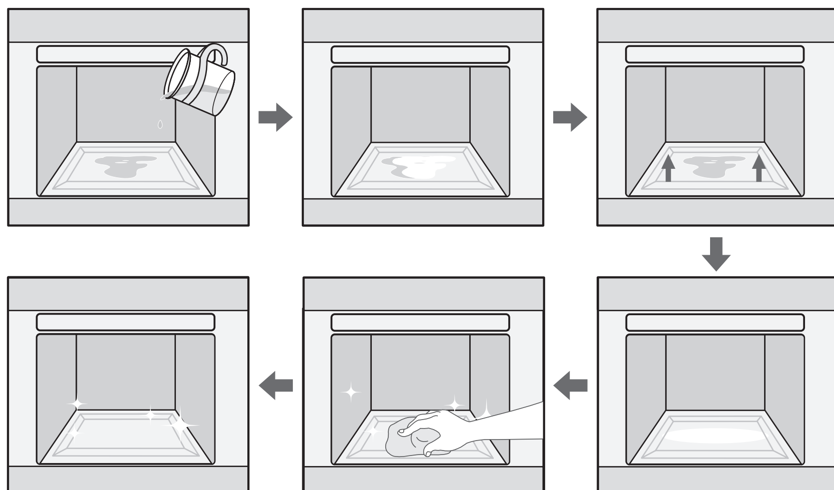
6. Når operasjonen er ferdig, blinker displayet, og en pipelyd angir at operasjonen er ferdig.



7. Vri **betjeningsknotten** til “Av” for å avslutte operasjonen og rengjøre ovnen innvendig.



ETTER AT DAMPRENGJØRINGEN ER DEAKTIVERT



Tips

- Vær forsiktig hvis døren åpnes før damprengjøringen er fullført. Vannet i bunnen er varmt.
- La aldri vannet som er igjen, bli værende i ovnen i lengre tid, for eksempel over natten.
- Åpne ovnsdøren og fjern restvannet med en svamp.
- Tørk ovnen innvendig med såpevann og en fuktet svamp, en myk børste eller en nylonklut. Vanskelige flekker kan fjernes med en nylonskrubb.
- Kalkavleiringer kan fjernes med en klut fuktet med eddik.
- Vask med rent vann, og tørk med en myk klut (ikke glem å tørke under tetningslisten på ovnsdøren).
- Hvis ovnen er veldig skitten, kan du gjenta prosedyren når ovnen er nedkjølt.
- Hvis ovnen er svært tilsmusset med fett, for eksempel etter steking eller grilling, anbefaler vi at du gnir oppvaskmiddel på de vanskelige flekkene før du aktiverer ovnens rengjøringsfunksjon.
- La ovnsdøren stå åpen i 15 ° vinkel etter rengjøring for å la den innvendige emaljeoverflaten tørke helt.

Hurtigtørking

1. La ovnsdøren stå åpen i en vinkel på omtrent 30 °.
2. Vri på **betjeningsknotten** for å velge enkel modus.
3. Trykk på **Ovnsknappen**.
4. Vri **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** til konveksjon.
5. Still steketiden til omtrent 5 minutter og temperaturen til 50 °C.
6. Slå av ovnen på slutten av denne perioden.

 **Advarsel**

Ikke bruk spyleslange med høyt trykk eller høytrykksspyler for å rengjøre ovnen.

Stekeovnens utvendige flater

- Bruk en klut og et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann ved rengjøring av stekeovnen både innvendig og utvendig.
- Tørk med kjøkkenpapir eller et tørt håndkle.
- Bruk aldri skureprodukter, etsende rengjøringsmidler eller slipende produkter.

Stekeovner med front i rustfritt stål

- Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipemidler. Dette kan skade overflaten.

Stekeovner med front i aluminium

- Tørk lett av platen med en myk klut eller mikrofiberklut og et mildt vindusvaskemiddel.

 **Advarsel**

Forsikre deg om at stekeovnen er kald før du rengjør den.

Stekeovnens innvendige flater

- Tetningslisten i døren må ikke rengjøres for hånd.
- Ikke bruk grove skureprodukter eller rengjøringssvamper.
- Bruk vanlig stekeovnrengjøringsmiddel for å unngå skade på emaljerte stekeovnoverflater.
- Bruk en spesiell stekeovnrens ved fjerning av vanskelig smuss.

Tilbehør

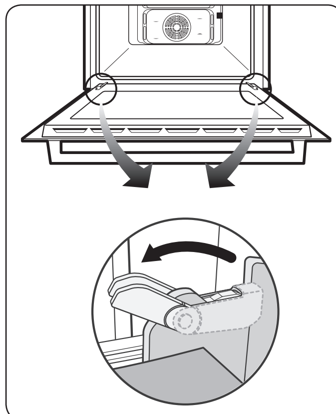
Vask alt bakeutstyr og tilbehør etter bruk, og tørk med et kjøkkenhåndkle.
Legg tilbehøret i bløt i 30 minutter for å gjøre det lettere å rengjøre dem.

RENGJØRE STEKEOVNDØREN

Ved normal bruk skal stekeovndøren ikke demonteres. Hvis det imidlertid er nødvendig å demontere døren, for eksempel ved rengjøring, følger du disse instruksjonene. Stekeovndøren er tung.

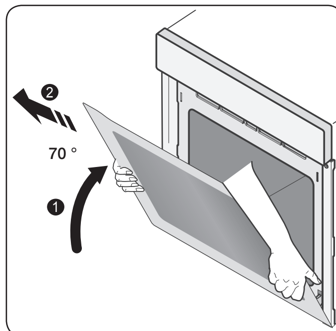
Fjerne døren

1. Åpne klipsene på begge hengsler.



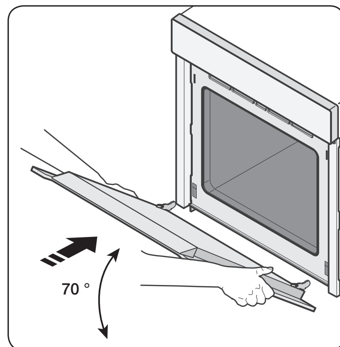
2. Grip stekeovndøren midt på hver side med begge hender.

3. Roter døren ca. 70 ° til hengslene kan trekkes helt ut av festeåpningene.

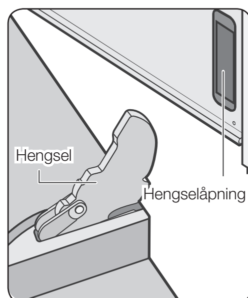


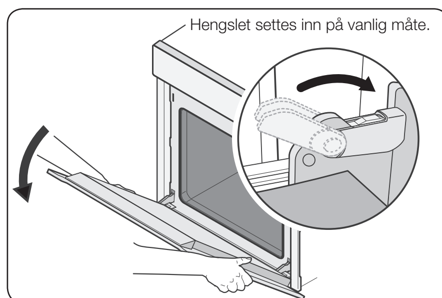
Feste døren

1. La festeklipsene stå åpne, og hold dørhengslene mot festeåpningene.



2. Roter døren mot vannrett stilling, og lukk klipsene.





Glasset i stekeovndøren

Stekeovndøren er utstyrt med tre glassplater som ligger mot hverandre. Det innerste glasset og glasset i midten kan fjernes for rengjøring.

Advarsel

- Når døren løsnes fra stekeovnen, skal klipsene vippes til åpen stilling.
- Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre stekeovndøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuser.
- Når døren er montert, kan det medføre fare for personskade å fjerne noen av delene (dørglasset eller andre deler) fra døren.



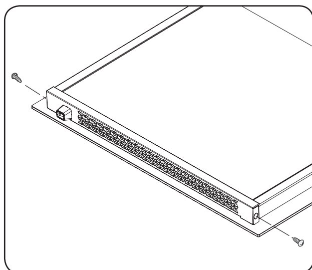
Obs!

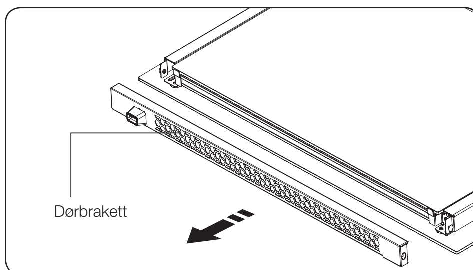
Glasset kan knuses hvis du bruker makt, spesielt langs kantene av det forreste glasset.

Demontering av døren

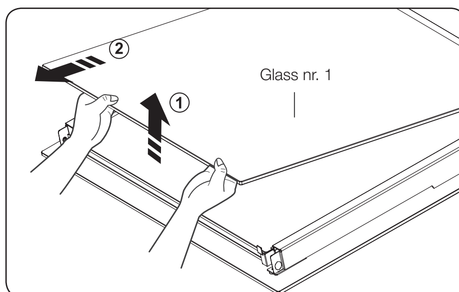
1. Fjern de to skruene på venstre og høyre side av døren.

2. Ta av dørbraketten.

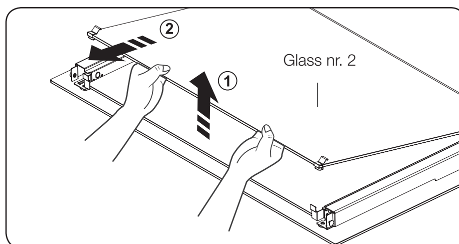




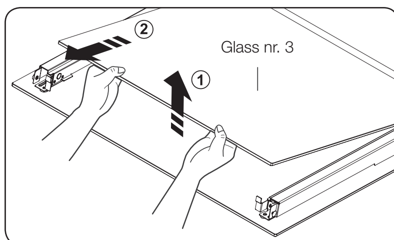
3. Løsne innvendig glass nr. 1, fra døren.

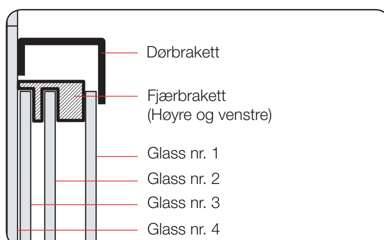


4. Løsne innvendig glass nr. 2 og fjærbrakettene fra døren.



5. Løsne glass nr. 3 fra døren







Merk

Rengjør glassene med varmt vann eller oppvaskmiddel, og tørk med en myk og ren klut.

Montering av døren

1. Rengjør glasset og de innvendige delene med varmt såpevann.



Merk

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller gryteskrubb. Bruk en svamp med et mildt vaskemiddel eller varmt såpevann.

2. Fest glass nr. 3 i posisjon.

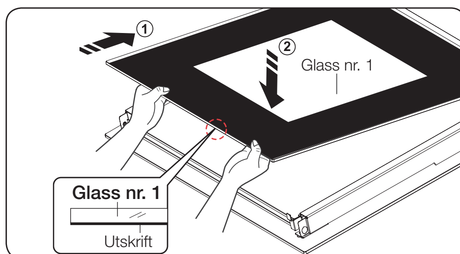
3. Fest de to fjærbrakettene øverst på glass nr. 2, og sett glass nr. 2 på plass.

4. Fest glass nr. 1, dørbraketten til døren.



Merk

Ved montering av innerglass 1 skal det trykte elementet følge retningen nedenfor.



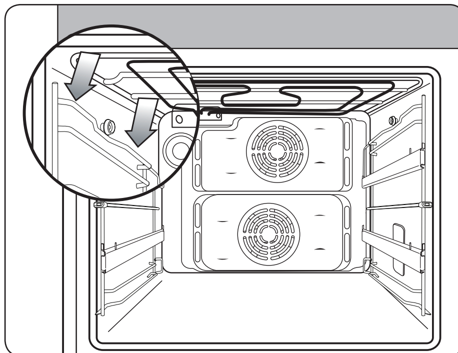
5. Trekk til de to skruene på begge sider av døren.

SIDEHOLDERE

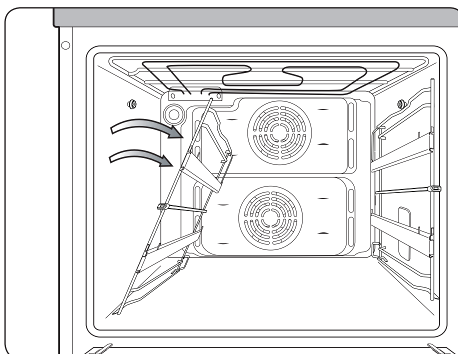
Når du skal rengjøre ovnen på innsiden, kan holderne på begge sider tas ut.

Fjerne sideholderne

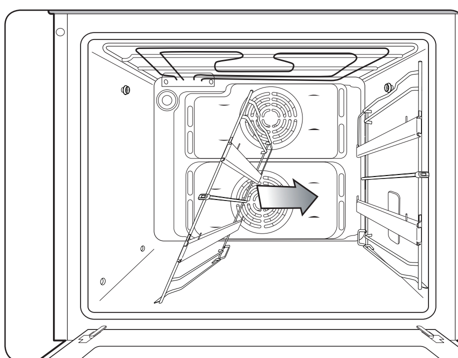
1. Trykk på den midtre delen av sideholderens øvre del.



2. Roter sideholderen omtrent 45 °.



3. Dra og fjern sideholderen fra de nederste to hullene.



 **Montering** : Gjenta trinn 1, 2 og 3 i motsatt rekkefølge.

SKIFTE LYSPÆREN



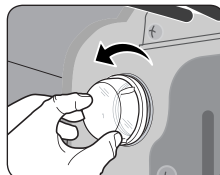
Fare for elektrisk støt!
Gjør følgende før du skifter lyspæren i stekeovnen:

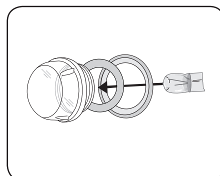
- Slå av stekeovnen.
- Koble stekeovnen fra strømforsyningen.
- Beskytt lyspæren og glassdekselet ved å legge en klut i bunnen av ovnen.



Du kan kjøpe nye pærer hos SAMSUNG-leverandøren.

Skifte lyspæren bak i stekeovnen og rengjøre glassdekselet





1. Løsne glassdekselet ved å vri det mot urviseren.
2. Fjern metallringen og beskyttelsesringen, og rengjør glassdekselet.
3. Om nødvendig skifter du pæren med en lyspære på 25 watt, 230 V, som tåler stekeovnvarme på 300 °C.
4. Sett metallringen og beskyttelsesringen på glassdekselet.
5. Sett glassdekselet på plass igjen.

garanti og service

VANLIGE SPØRSMÅL OG FEILSØKING

Hva skal jeg gjøre hvis stekeovnen ikke blir varm?

Prøv en av disse løsningene:

- Stekeovnen er kanskje ikke slått på. Slå på stekeovnen.
- Klokken er kanskje ikke innstilt. Still klokken (se delen “Stille klokken”).
- Kontroller at ønskede innstillinger er valgt.
- Det kan hende at en sikring har røket eller en kretsbryter er utløst. Skift sikringen eller tilbakestill kretsbryteren. Hvis dette forekommer gjentatte ganger, kontakter du en autorisert elektriker.

Hva skal jeg gjøre hvis stekeovnen ikke blir varm selv om stekeovnfunksjon og temperatur er valgt?

Det kan være et problem med de innvendige elektriske tilkoblingene. Kontakt ditt lokale servicesenter.

Hva skal jeg gjøre hvis en feilkode vises og stekeovnen ikke blir varm?

Det er en feil i de innvendige elektriske tilkoblingene. Kontakt ditt lokale servicesenter.

Hva skal jeg gjøre hvis klokkeslettet på displayet blinker?

Det har vært et strømbrudd. Still klokken (se delen “Stille klokken”).

Hva skal jeg gjøre hvis lampen i stekeovnen ikke tennes?

Lyspæren er gått. Skift lyspæren i stekeovnen (se delen “Skifte lyspæren”).

Hva skal jeg gjøre hvis stekeovnviften går selv om den ikke er slått på?

Etter at stekeovnen har vært brukt, fortsetter viften å gå til stekeovnen er kjølt ned. Kontakt servicesenteret hvis viften fortsetter å gå etter at stekeovnen er kjølt ned.

FEILKODER OG SIKKERHETSKODER

Feilkoder og sikkerhetskoder	Generelle funksjoner	Løsning
E-2*1)	**TEMPERATURSENSORFEIL**	Kontakt SAMSUNG-servicesenteret.
S-01	**SIKKERHETSAVSTENGNING** Stekeovnen har vært slått på med innstilt temperatur over lang tid.	Slå av stekeovnen og fjern maten. La stekeovnen kjøles ned før du bruker den igjen.
-SE- **E-0*1)**	En feil i stekeovnen kan føre til at den ikke fungerer som den skal, og at det oppstår problemer med sikkerheten. Slutt umiddelbart å bruke stekeovnen.	Kontakt SAMSUNG-servicesenteret

1) * refererer til alle numre eller tegn.

TEKNISKE DATA

Strømkilde		230 V ~ 50 Hz
Volum (netto kapasitet)		65 ℓ
Utgangseffekt		MAKS 3400 W
Vekt	Netto	ca. 42 kg
	Frakt	ca. 46 kg
Dimensjoner (B x H x D)	Utside	595 x 595 x 566 mm
	Ovnsrom	440 x 365 x 405 mm

Norway



Korrekt avhending av dette produktet
(Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)

Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter, for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.

Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

merknad



SPØRSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PA
AUSTRIA	0810-SAMSUNG (7267864,€ 0.07/Min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr(French)
DENMARK	70-70-19-70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01-48-63-00-00	
GERMANY	01805-SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
LUXEMBURG	261-03-710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0.10/Min)	
NORWAY	815-56-480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902-1-SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771-726-7864 (SAMSUNG)	
U.K	0845-SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818-717100	
SWITZERLAND	0848-SAMSUNG (7267864, CHF0.08/Min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr(french)

Kodenr.: DG68-00231W